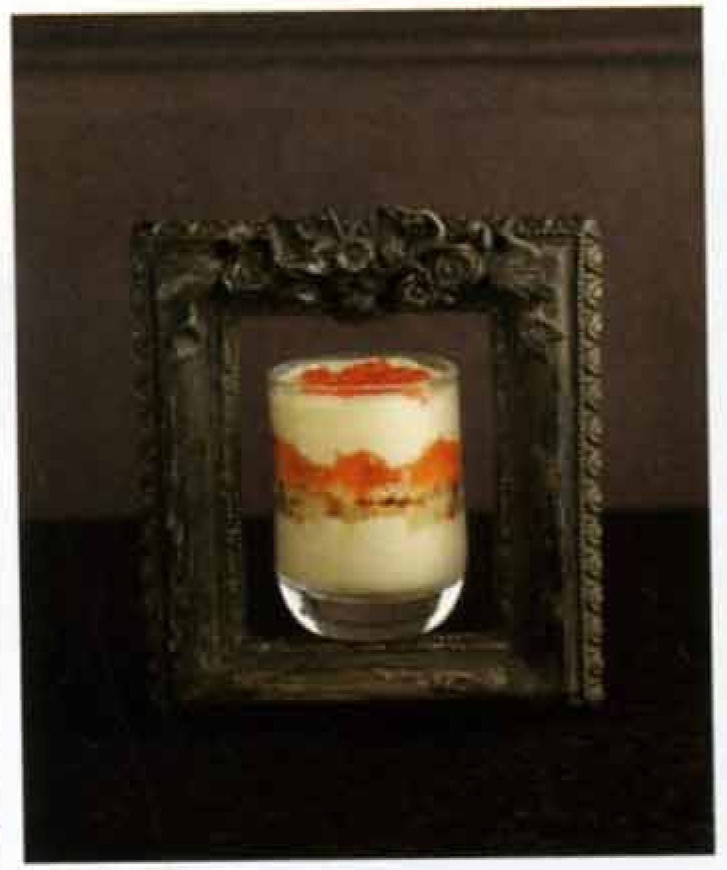
Tiramisu

petits pratiques
cuisine

hachette
PRATIQUE

8088022

Sommaire



4 **Tiramisus sucrés**

4 *The* tiramisu classique

6 Tiramisu aux figues caramélisées

8 Tiramisu au nougat

10 Tiramisu aux fruits de la Passion et aux macarons

12 Tiramisu au lait de coco

14 Tiramisu aux griottes amarena

16 Tiramisu au chocolat et aux brownies

18 Tiramisu aux pommes à la cannelle

20 Tiramisu au caramel au beurre salé

22 Tiramisu à la mangue vanillée

24 Tiramisu à l'ananas et à la coriandre

26 Tiramisu à la crème de marrons

28 Tiramisu au chocolat blanc et aux fraises

30 Tiramisu aux framboises

32 Tiramisu aux fraises Tagada

34 Tiramisu aux noix et au pain d'épice

36 Tiramisu aux spéculoos et au citron vert

38 Tiramisu au citron

40 Tiramisu à l'abricot et aux financiers

42 Tiramisu à l'eau de rose

44 Tiramisu aux clémentines

46 Tiramisu à la pistache

48 **Tiramisus salés**

48 Tiramisu aux courgettes et aux tomates séchées

50 Tiramisu à la fougasse et aux olives

52 Tiramisu à la truite fumée

54 Tiramisu au jambon fumé et au caramel de porto

56 Tiramisu au crabe épicé

58 Tiramisu au chutney de tomates et au sirop balsamique

60 Tiramisu au poulet à l'indienne

62 Tiramisu à la crème d'avocat au pamplemousse

Signification des symboles

★ très facile
★★ facile
★★★ difficile

€ bon marché
€€ raisonnable
€€€ cher

The tiramisu classique

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 160 g de sucre
- Le jus de 2 citrons
- 20 biscuits à la cuillère
- 1 gousse de vanille
- 1 grande tasse de café fort
- 2 cuil. à soupe de rhum
- 1 grosse cuil. à soupe de cacao

1 Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines à l'intérieur en grattant. Battez le sucre avec les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 Mélangez le mascarpone avec le jus de citron dans un autre bol, puis ajoutez-les au mélange précédent en fouettant vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Mélangez le café et le rhum dans une assiette creuse. Imbibez les biscuits dans ce mélange.

5 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans un moule. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation. Lissez la surface et saupoudrez de cacao. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Si vous voulez démouler le tiramisu, faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis faites-les fondre dans le jus de citron tiédi. Incorporez ce mélange dans le mascarpone. Préparez le tiramisu dans une terrine pour pouvoir le démouler correctement.

Tiramisu aux figues caramélisées

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **5 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 30 g de beurre
- 100 g de sucre
- 10 figues fraîches
- 2 cuil. à soupe de miel
- 20 biscuits croquants aux amandes
- 50 g d'amandes effilées
- 8 cl de muscat ou de beaumes-de-venise

1 Nettoyez les figues, coupez-les en quatre. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre pendant 3 min. Ajoutez le miel, laissez légèrement caraméliser, puis ajoutez le muscat. Éteignez le feu, retirez les figues et récupérez le jus. Faites griller les amandes dans une poêle sans matière grasse.

2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Imbibez ensuite délicatement les biscuits dans le jus de cuisson des figues.

5 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits. Répartissez les figues, puis le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster. Parsemez le tiramisu d'amandes grillées au moment de servir.

Variante Selon la saison, vous pouvez remplacer les figues fraîches par des surgelées ou bien par des figues séchées moelleuses. Dans ce dernier cas, faites-les tremper 1 h dans le muscat avant de les cuisiner.

Tiramisu au nougat

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 100 g de nougat tendre
- 20 biscuits aux amandes
- 10 cl d'amaretto

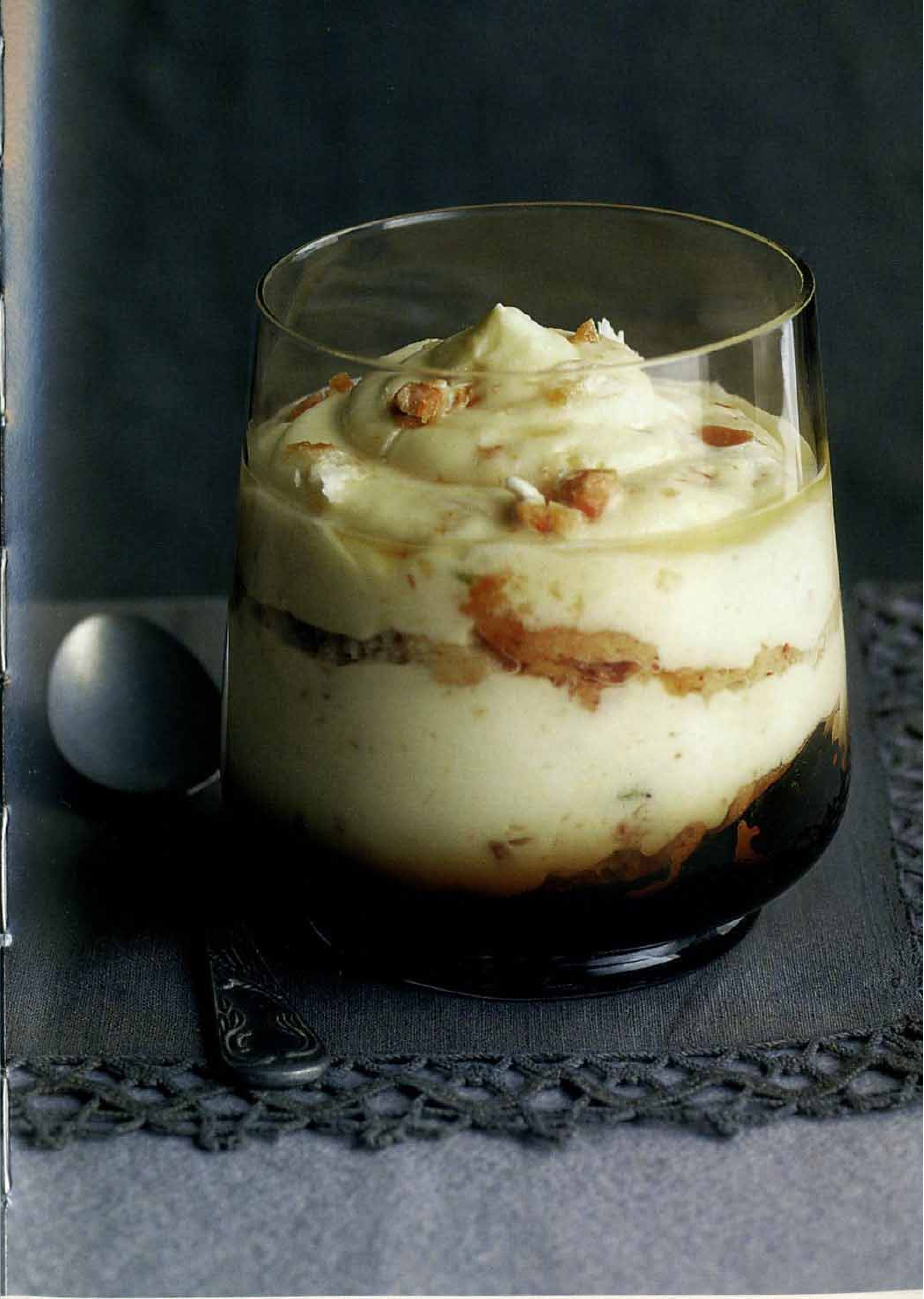
1 À l'aide d'un couteau, coupez le nougat en petits morceaux. Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

2 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation. Ajoutez les éclats de nougat.

3 Imbibez les biscuits aux amandes dans la liqueur.

4 Répartissez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variantes Vous pouvez utiliser du nougat brun dur ou de la nougatine à la place du nougat tendre. Dans ce cas, broyez-le 2 min dans un robot avant de l'incorporer à la préparation.



Tiramisu aux fruits de la Passion et aux macarons

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **3 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 140 g de sucre
- 10 fruits de la Passion
- 12 macarons aux fruits de la Passion ou nature

1 Coupez en deux les fruits de la Passion. Videz-les avec une cuillère. Mettez le jus récupéré dans une casserole avec 20 g de sucre et faites frémir 3 min à feu doux. Laissez refroidir.

2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Séparez les macarons en deux. Répartissez-en un tiers dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, puis mettez un autre tiers des macarons. Nappez avec le jus des fruits de la Passion, puis versez le reste de la préparation. Répartissez le dernier tiers des macarons sur le dessus. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez incorporer le jus des fruits de la Passion dans la préparation. Dans ce cas, il est préférable d'ajouter 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide, puis fondues dans le jus tiède.

Tiramisu au lait de coco

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **4 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€

- 250 g de mascarpone
- 4 œufs
- 140 g de sucre
- 8 rochers à la noix de coco
- 15 cl de lait de coco
- 3 feuilles de gélatine
- 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée
- 4 cuil. à soupe de Malibu

1 Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir dans une casserole 5 cl d'eau avec 1 cuillerée à café de sucre et le Malibu. Laissez refroidir le sirop.

2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Égouttez la gélatine, faites-la fondre dans une casserole à feu doux. Mélangez le lait de coco et le mascarpone dans un autre bol. Ajoutez la gélatine fondue, puis les jaunes d'œufs et fouettez vivement.

4 Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

5 Coupez les rochers à la noix de coco en morceaux, imbibez-les dans le sirop au Malibu. Versez la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Ajoutez les rochers, puis le reste de la préparation. Saupoudrez de noix de coco râpée légèrement grillée. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Remplacez les rochers par des sablés à la noix de coco.

Tiramisu aux griottes amarena

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 30 cerises amarena au sirop
- 16 biscuits roses de Reims
- 4 cuil. à soupe de marasquin

1 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

2 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

3 Égouttez les cerises amarena en récupérant le sirop. Mélangez-le avec le marasquin dans une assiette creuse. Réservez 2 biscuits et imbibez ensuite le reste dans ce mélange.

4 Versez la moitié de la préparation dans un plat ou dans des verres. Répartissez les biscuits et les cerises amarena dessus, puis versez le reste de la préparation. Lissez la surface et parsemez des 2 biscuits roses écrasés. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez remplacer le marasquin par du kirsch.

Tiramisu au chocolat et aux brownies

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **8 minutes**
Réfrigération **3 heures**
Difficulté ★★★ | Coût €€€

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 80 g de chocolat noir
- 4 brownies
- 2 cuil. à soupe de cacao

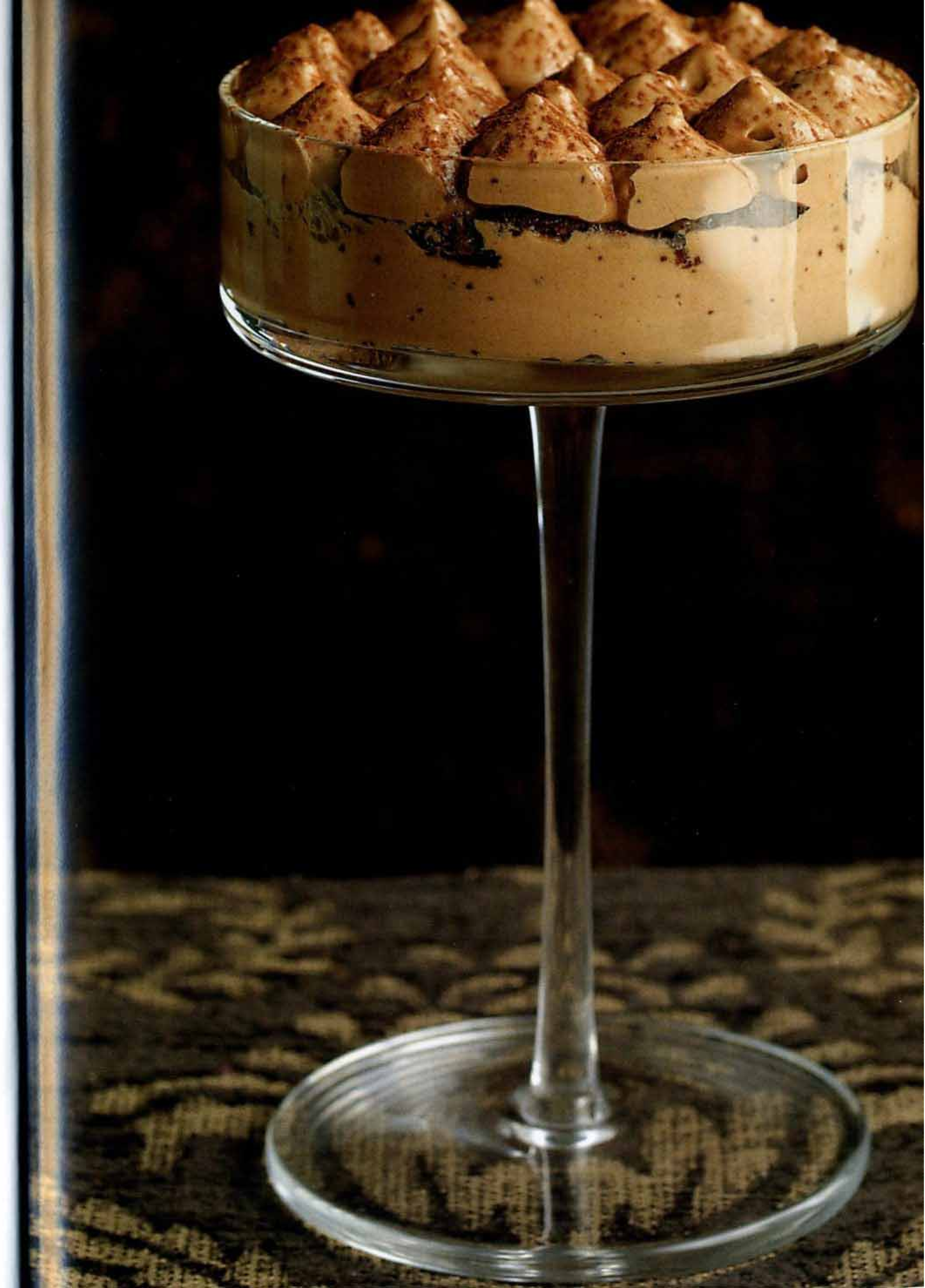
1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol. Placez-le dans un bain-marie, puis fouettez au batteur électrique pendant 6 à 8 min pour obtenir un sabayon.

2 Mélangez le mascarpone et le chocolat dans un autre bol. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme.

3 Mélangez le sabayon et le mascarpone au chocolat. Incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.

4 Émiettez la moitié des brownies dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des brownies, puis versez le reste de la préparation. Saupoudrez de cacao. Réservez au moins 3 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez imbiber les brownies dans du café très fort ou de la liqueur de cacao.



Tiramisu aux pommes à la cannelle

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **8 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 30 g de beurre
- 180 g de sucre
- 4 pommes golden
- 15 biscuits Bastogne
- 3 feuilles de gélatine
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 15 cl de cidre

1 Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Épluchez les pommes, coupez-les en dés. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez 30 g de sucre et la cannelle, laissez caraméliser puis ajoutez le cidre. Laissez cuire 4 ou 5 min à feu vif, jusqu'à ce que le cidre soit réduit de moitié et que les pommes soient fondantes. Laissez refroidir.

2 Égouttez la gélatine et faites-la fondre dans une casserole à feu doux. Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et la gélatine et fouettez.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Écrasez les biscuits grossièrement, réservez-en 3 cuillerées à soupe.

5 Versez la moitié de la préparation dans une terrine. Ajoutez dessus les biscuits et les pommes avec leur jus de cuisson. Versez le reste de la préparation, puis parsemez les 3 cuillerées à soupe de biscuits. Réservez au moins 4 h au frais avant de démouler délicatement et de déguster.

Variante Pour un dessert plus léger, vous pouvez mettre des pommes crues. Dans ce cas, taillez-les en petits dés, faites-les mariner 15 min avec le jus de 4 citrons, 1 cuillerée à café de cannelle en poudre et 1 cuillerée à soupe de sucre.

Tiramisu au caramel au beurre salé

Pour **6 personnes** | Préparation **45 minutes** | Cuisson **10 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre salé
- 170 g de sucre
- 20 sablés bretons

1 Mettez 50 g de sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau à cuire dans une casserole pour obtenir un caramel bien doré. Hors du feu, ajoutez le beurre en parcelles, puis la crème. Remettez à bouillir légèrement, laissez refroidir le caramel. Réservez 2 cuillerées à soupe pour décorer le dessus du tiramisu.

2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Répartissez la moitié des sablés émiettés et un peu de caramel dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des sablés, le reste de caramel et le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster. Au moment de servir, nappez avec les 2 cuillerées de caramel réservées.

Variante Pour plus de facilité, vous pouvez utiliser du caramel tout prêt en bocal. Dans ce cas, faites-le légèrement tiédir au bain-marie pour le rendre plus liquide et le répartir plus facilement.

Tiramisu à la mangue vanillée

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **3 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 140 g de sucre
- 1 mangue bien mûre
- Le jus de 1 citron
- 9 tranches de quatre-quarts
- 1 gousse de vanille
- 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée

1 Épluchez la mangue, taillez-la en petits dés. Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines à l'intérieur en grattant. Mélangez-les avec les dés de mangue, le jus de citron et 20 g de sucre. Faites griller la noix de coco 3 min dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Laissez-la refroidir.

2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la préparation dans un plat ou dans des verres. Émiettez dessus les tranches de quatre-quarts, puis ajoutez les dés de mangue à la vanille. Versez le reste de la préparation, lissez la surface, puis parsemez de noix de coco grillée. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez faire caraméliser les dés de mangue 2 min à la poêle dans un peu de beurre avec 20 g de sucre avant d'ajouter les graines de vanille et le jus de citron.

Tiramisu à l'ananas et à la coriandre

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Macération **10 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 8 tranches d'ananas au sirop
- 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 20 biscuits à la noix de coco
- 3 cuil. à soupe de noix de coco râpée
- 2 cuil. à soupe de kirsch

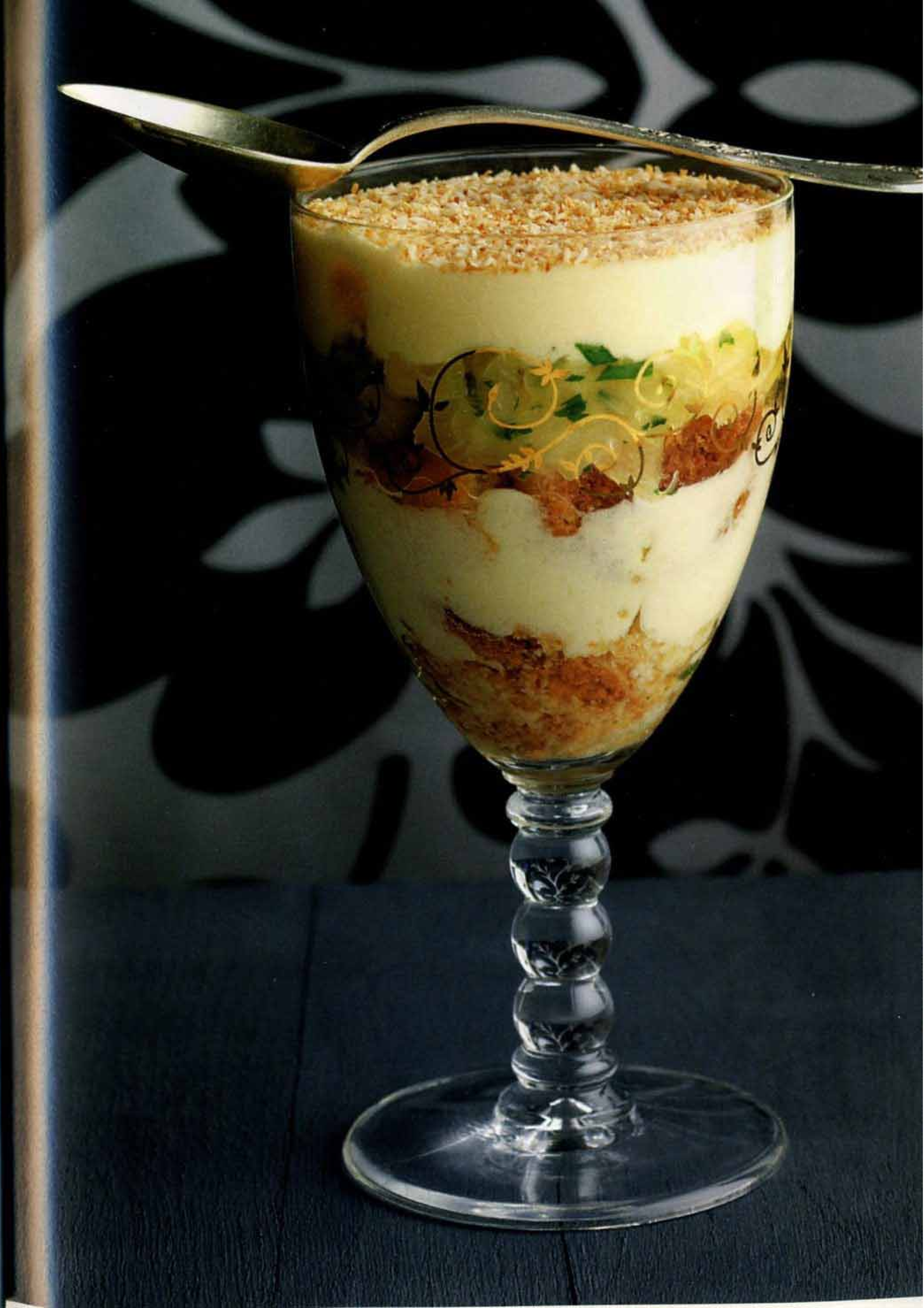
1 Faites griller la noix de coco râpée sous le gril du four ou dans une poêle sans matière grasse. Coupez les tranches d'ananas en petits dés en réservant le sirop. Ajoutez la coriandre, 5 cl de sirop d'ananas et le kirsch. Mélangez et laissez macérer 10 min.

2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Répartissez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus un peu de marinade. Versez la moitié de la préparation, puis mettez le reste des biscuits. Couvrez avec les morceaux d'ananas à la coriandre. Ajoutez le reste de la marinade pour imbiber les biscuits. Couvrez avec le reste de la préparation, lissez la surface, parsemez de noix de coco grillée. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Si vous utilisez de l'ananas frais, faites-le caraméliser à la poêle dans un peu de beurre et de miel, avant de le mélanger avec la coriandre et le kirsch.



Tiramisu à la crème de marrons

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **2 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 170 g de sucre
- 10 tranches de pain d'épice
- 200 g de crème de marrons
- 5 cl d'armagnac

1 Dans une casserole, faites bouillir 5 cl d'eau avec l'armagnac et 30 g de sucre pendant 2 min. Laissez refroidir. Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

2 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

3 Retirez la croûte des tranches de pain d'épice. Imbibez-les dans le sirop à l'armagnac.

4 Répartissez la moitié des tranches de pain d'épice dans un moule ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, puis mettez le reste des tranches de pain d'épice. Étalez la crème de marrons sur le pain d'épice, puis versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez ajouter des morceaux de marrons glacés dans la préparation ou avec la crème de marrons.

Tiramisu au chocolat blanc et aux fraises

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 300 g de mascarpone
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 200 g de fraises
- 100 g de chocolat blanc
- 120 g de crêpes dentelle
- 1/2 boîte de biscuits Mikado au chocolat au lait ou blanc

1 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Nettoyez et coupez les fraises en morceaux.

2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, fouettez vivement, puis versez doucement le chocolat blanc fondu en mélangeant.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 coupelles. Répartissez dessus les crêpes dentelle grossièrement écrasées et les fraises. Ajoutez le reste de la préparation et lissez la surface. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

5 Au moment de servir, plantez les Mikado à la verticale dans le tiramisu.

Variante Remplacez les fraises par un mélange de petits fruits rouges.

Tiramisu aux framboises

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût ⊜⊜

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 160 g de sucre
- 250 g de framboises fraîches
- 20 biscuits à la cuillère
- 5 cl de liqueur de framboises
- 2 cuil. à soupe de cacao

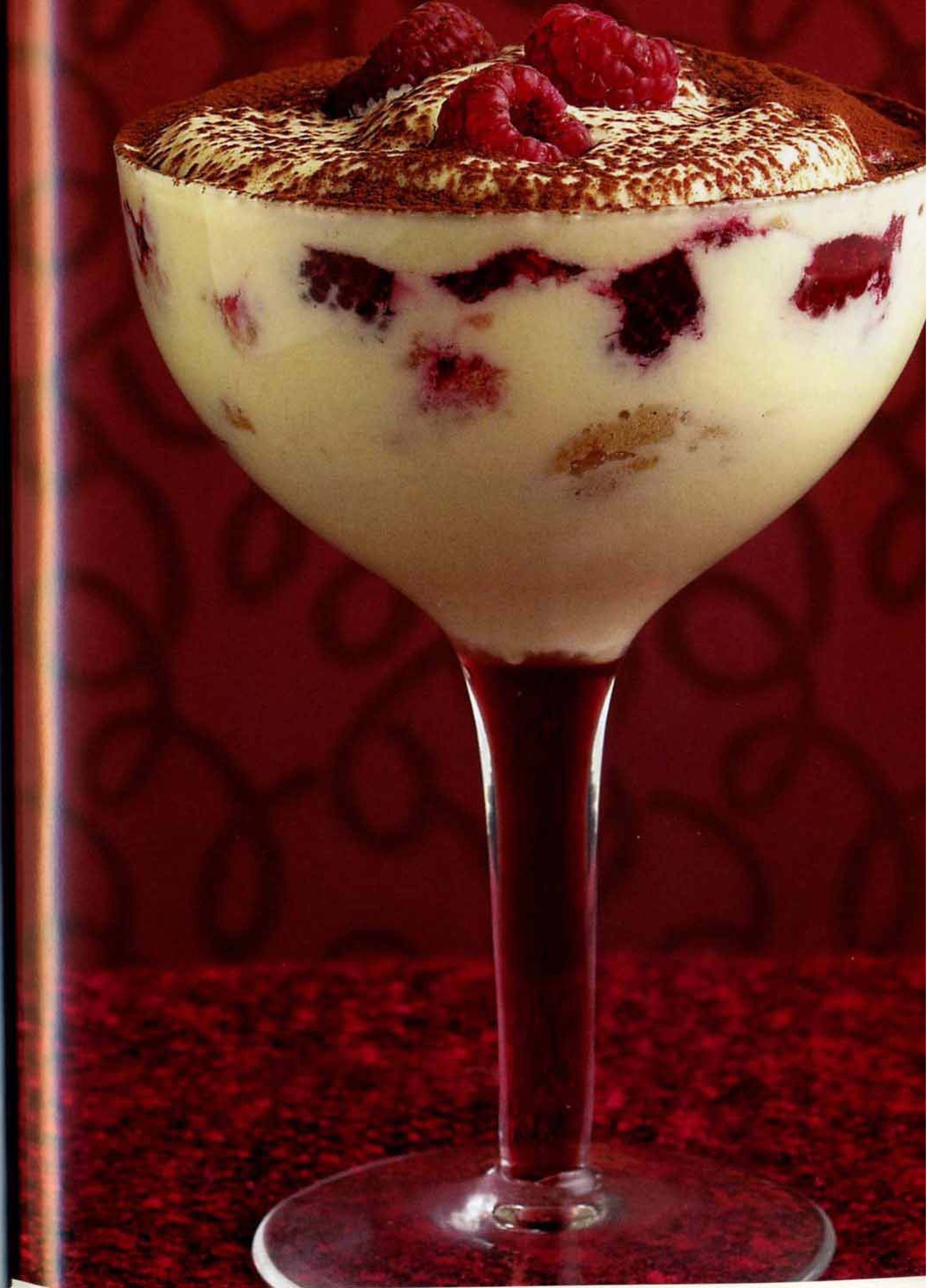
1 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

2 Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

3 Mélangez la liqueur de framboises avec un peu d'eau dans une assiette creuse. Imbibez les biscuits dans ce mélange.

4 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, les framboises, puis le reste de la préparation. Saupoudrez de cacao. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante À défaut de liqueur de framboises, utilisez du sirop de framboises ou de fraises délayé avec très peu d'eau.



Tiramisu aux fraises Tagada

Pour **6 personnes** | Préparation **40 minutes** | Cuisson **7 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★★ | Coût €

- 350 g de mascarpone
- 4 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 140 g de sucre
- 15 grosses fraises Tagada
- 20 biscuits à la cuillère
- 3 feuilles de gélatine
- 5 cl de sirop de fraises

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème dans une casserole. Ajoutez les fraises Tagada coupées en petits morceaux, réservez 2 cuillerées à soupe, puis la gélatine égouttée. Mélangez à feu doux sans faire bouillir pendant 5 min, jusqu'à ce que les fraises fondent au maximum. Filtrez ensuite la crème.

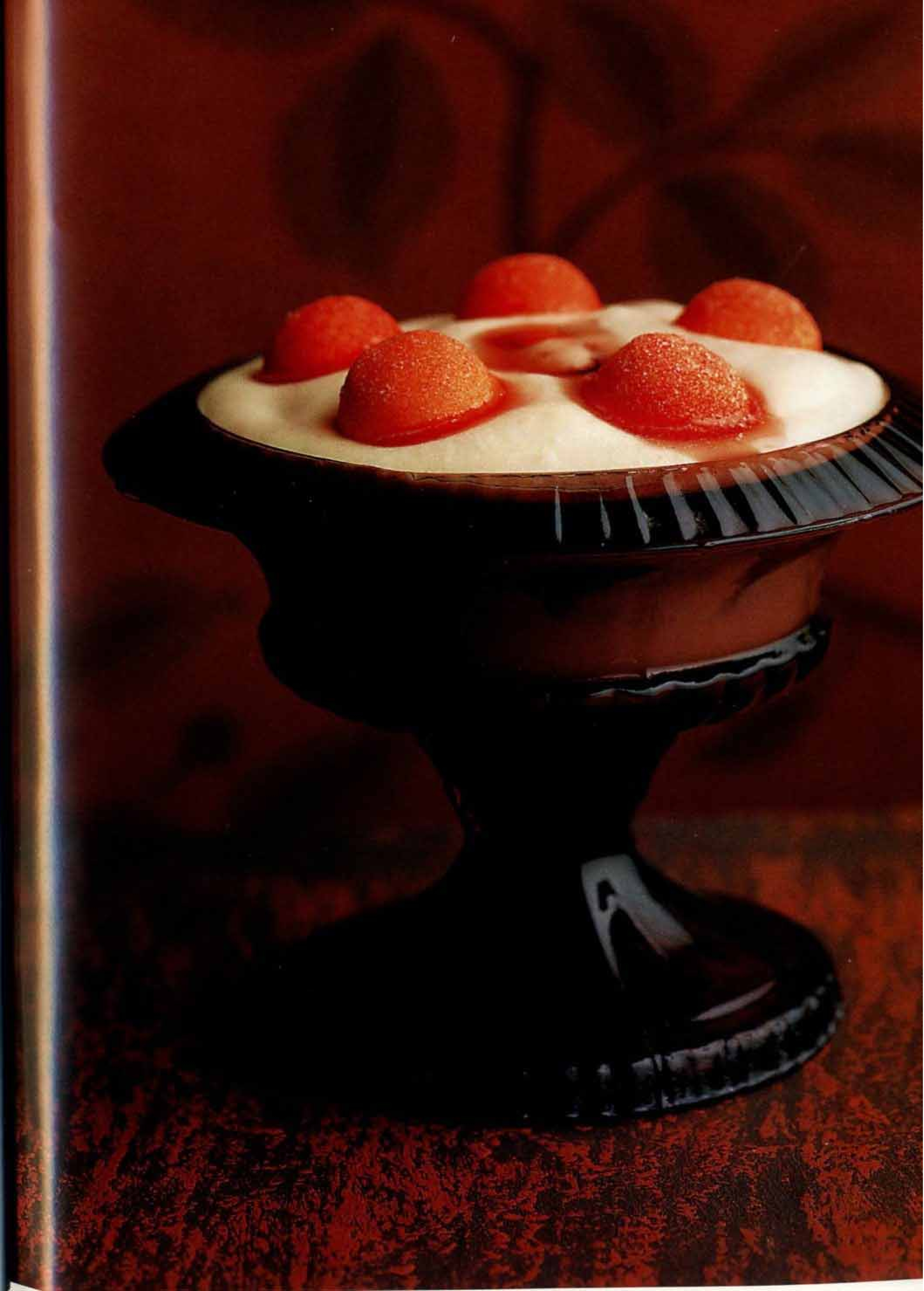
2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et la crème aux fraises Tagada et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Diluez le sirop de fraises dans une assiette creuse avec 1/2 verre d'eau. Imbibez les biscuits dans ce mélange.

5 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis versez le reste de la préparation. Parsemez des 2 cuillerées de fraises Tagada restantes. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Incorporez des morceaux de fraises Tagada dans la préparation et remplacez le sirop de fraises par de la liqueur de fraises.



Tiramisu aux noix et au pain d'épice

Pour **6 personnes** | Préparation **25 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de noix
- 13 tranches de pain d'épice
- 1 grande tasse de thé fort

1 Concassez grossièrement les noix. Faites-les griller dans une poêle avec 20 g de sucre. Laissez refroidir.

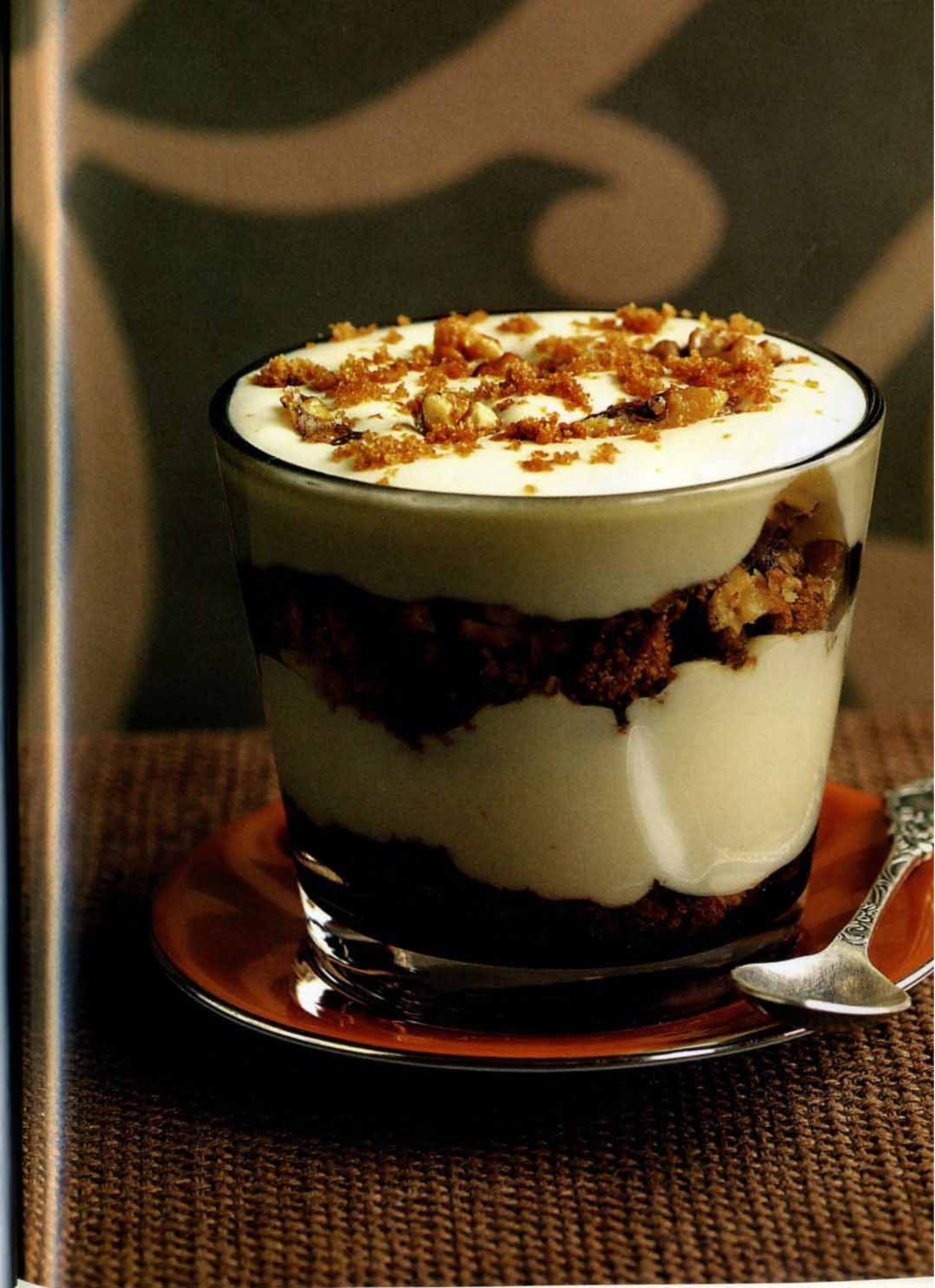
2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Retirez la croûte du pain d'épice, imbibez 12 tranches dans le thé. Émiettez la dernière tranche et réservez.

5 Mettez la moitié des tranches de pain d'épice dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des tranches de pain d'épice, les noix grillées, puis le reste de la préparation. Parsemez de miettes de pain d'épice. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Pour plus de croustillant, réalisez de la chapelure en faisant sécher 2 tranches de pain d'épice et en les passant au robot. Dans ce cas, parsemez la chapelure juste avant de servir.



Tiramisu aux spéculoos et au citron vert

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Réfrigération **6 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 175 g de sucre
- Le jus de 6 citrons verts + 1 zeste
- 20 spéculoos
- 2 feuilles de gélatine

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez le jus de citron dans une casserole. Essorez la gélatine, ajoutez-la au jus de citron. Faites-la fondre à feu doux en mélangeant. Laissez refroidir.

2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, le jus de citron et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Écrasez grossièrement les spéculoos. Mettez-en la moitié dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation. Lissez la surface, râpez très finement le zeste de citron dessus. Réservez au moins 6 h au frais avant de déguster.

Variante Pour accentuer la saveur citronnée, vous pouvez imbiber les biscuits dans un peu de limoncello.

Tiramisu au citron

Pour **6 personnes** | Préparation **15 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 170 g de sucre
- 20 biscuits à la cuillère
- 6 cuil. à soupe de lemon curd
- 10 cl de limoncello (liqueur de citron italienne)
- 2 cuil. à soupe de cacao

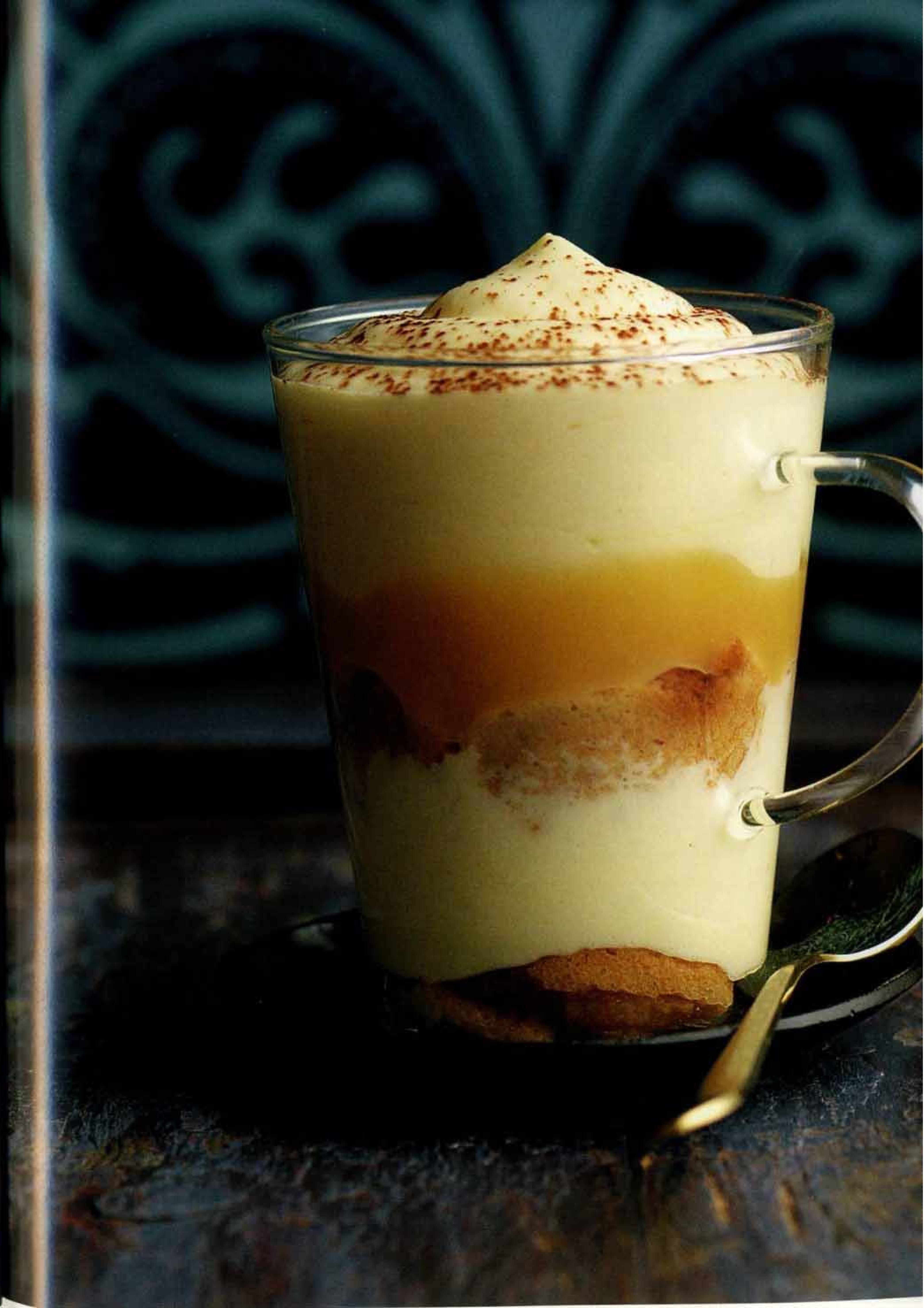
1 Mélangez 1 cuillerée à soupe de sucre avec la liqueur et 5 cl d'eau. Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

2 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

3 Imbibez les biscuits dans le limoncello sucré.

4 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits. Étalez le lemon curd sur les biscuits, versez le reste de la préparation. Saupoudrez de cacao. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Pour accentuer la saveur citronnée, ajoutez le zeste finement râpé de 1 citron ou 1 grosse cuillerée à soupe de citron confit au sucre coupé en petits dés dans la préparation du tiramisu.



Tiramisu à l'abricot et aux financiers

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **8 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 20 g de beurre
- 140 g de sucre
- 10 à 12 abricots
- 10 financiers pas trop gros
- 2 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 3 cuil. à soupe d'amaretto

1 Coupez les abricots en morceaux. Faites-les revenir dans le beurre 2 min dans une poêle. Ajoutez le miel, laissez caraméliser, puis ajoutez 5 cl d'eau. Faites bouillir 1 min, laissez refroidir. Faites griller les amandes à la poêle sans matière grasse.

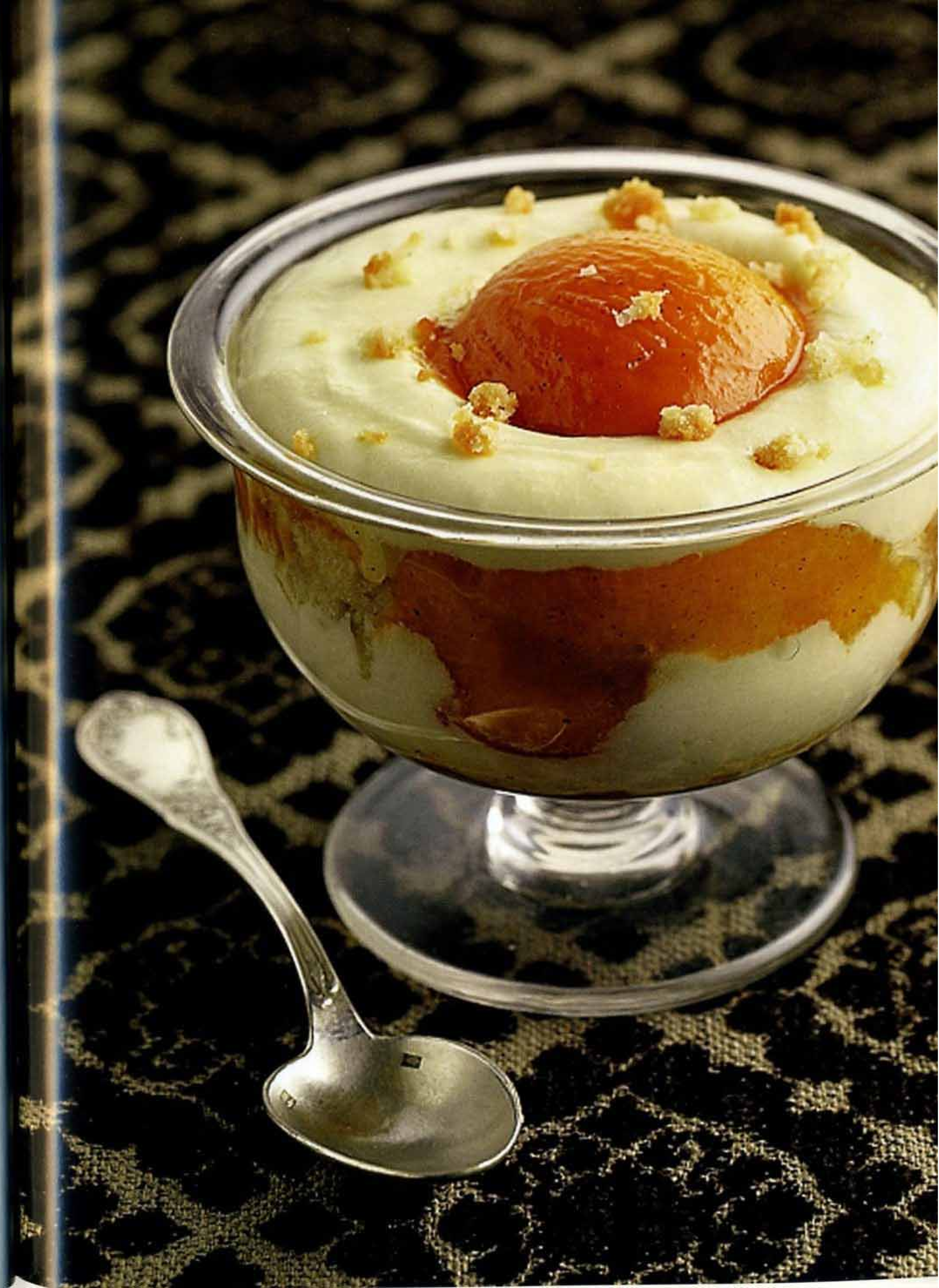
2 Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et l'amaretto et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Répartissez la moitié des financiers en morceaux et la moitié du jus de cuisson des abricots dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des financiers et le reste du jus de cuisson avec les abricots, puis versez le reste de la préparation.

5 Parsemez d'amandes grillées. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Remplacez les abricots par des pêches.



Tiramisu à l'eau de rose

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **3 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 20 biscuits roses de Reims
- 60 g de pralines roses
- 8 cuil. à soupe d'eau de rose

1 Faites bouillir dans une casserole 10 cl d'eau avec 30 g de sucre pendant 3 min. Hors du feu, ajoutez l'eau de rose, laissez refroidir. Concassez grossièrement les pralines.

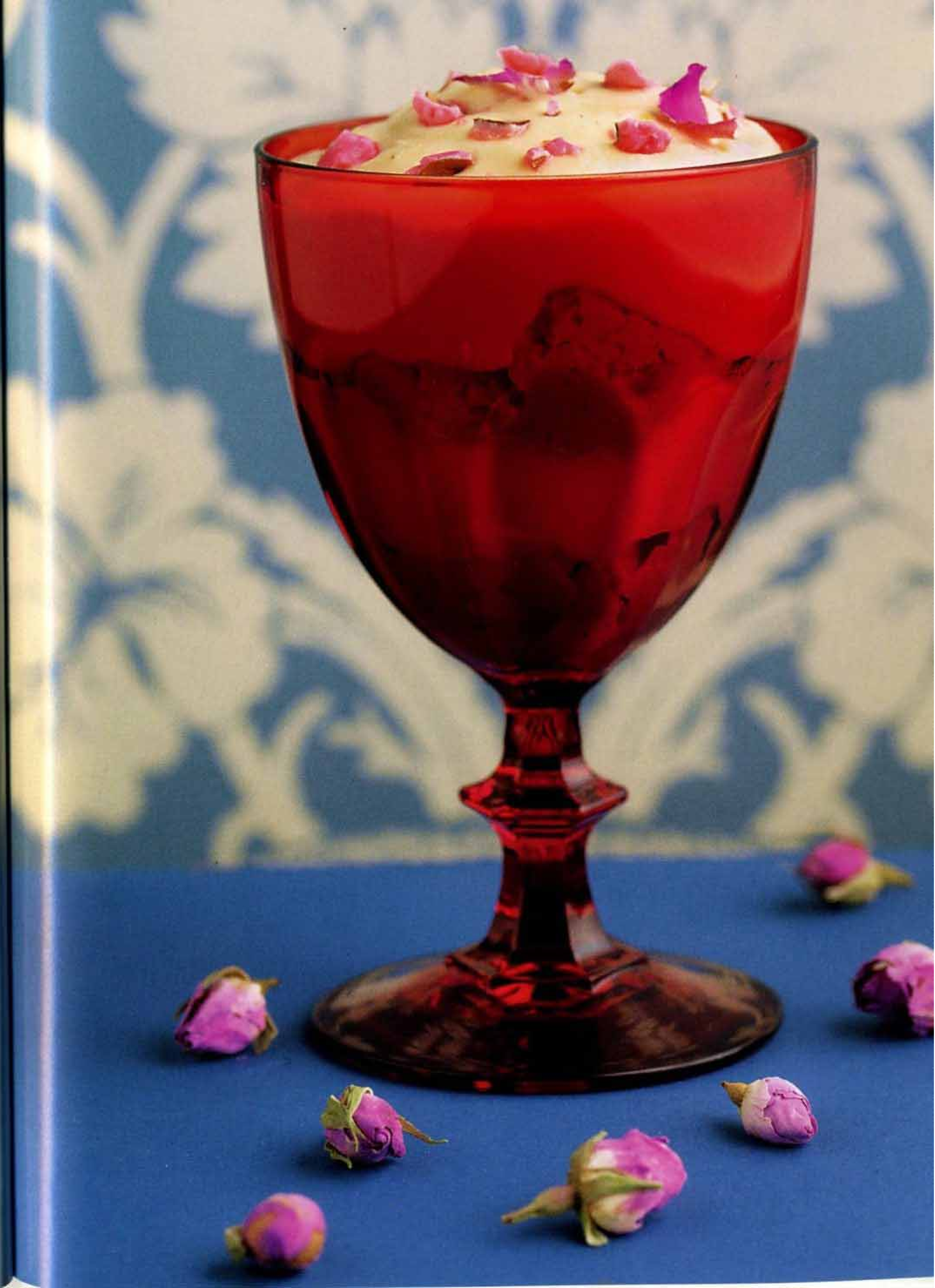
2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Imbibez les biscuits dans le sirop à l'eau de rose.

5 Mettez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation. Saupoudrez la surface de pralines. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Vous pouvez remplacer le sirop à l'eau de rose par une infusion de roses séchées sucrée.



Tiramisu aux clémentines

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **2 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 170 g de sucre
- 8 clémentines
- 6 nonnettes (sorte de pain d'épice à l'orange)
- 5 cl de Mandarine impériale

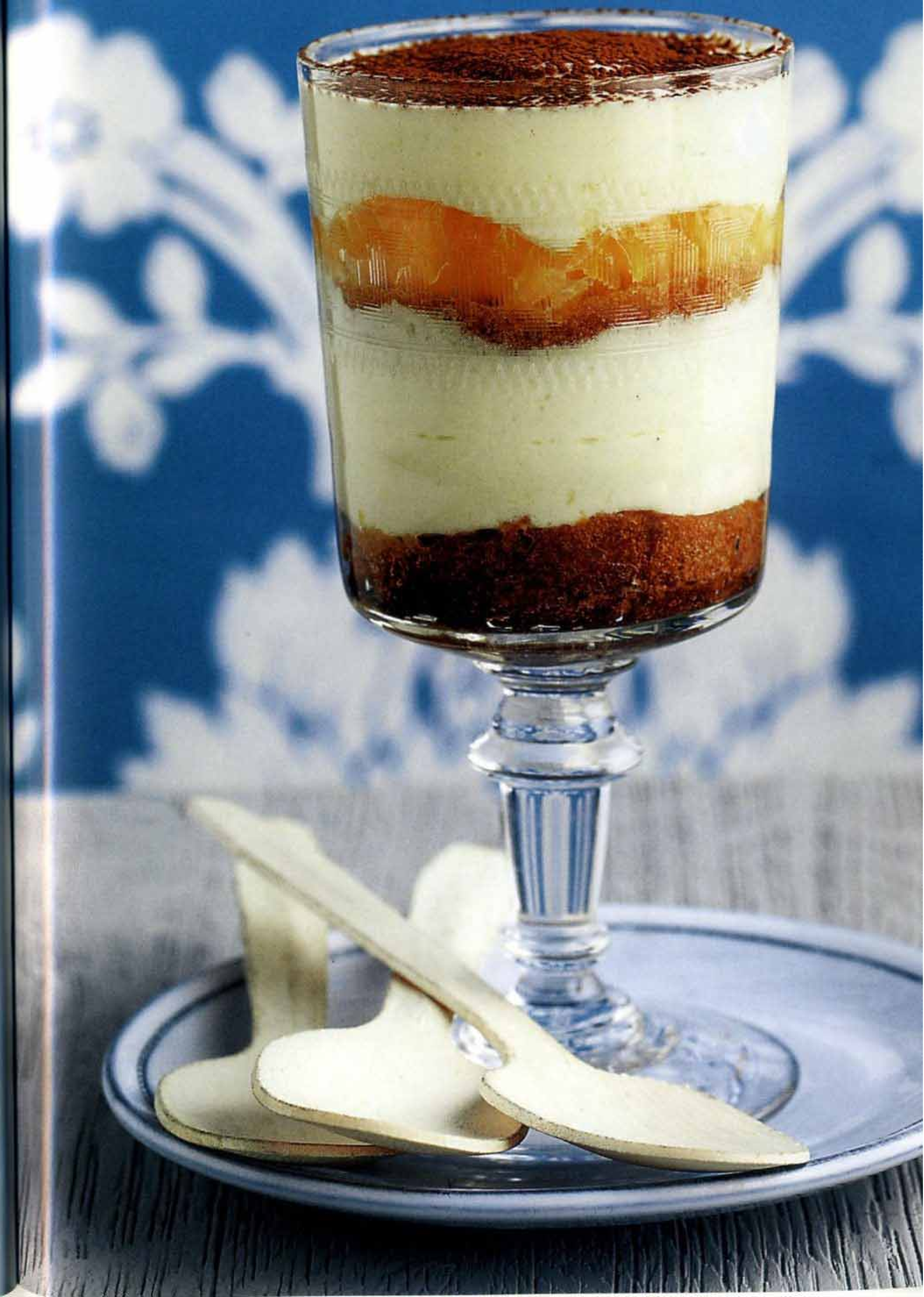
1 Pressez 3 clémentines et versez le jus dans une casserole. Ajoutez 30 g de sucre, la liqueur, faites bouillir 2 min. Laissez refroidir. Épluchez le reste des clémentines, détachez les quartiers et coupez-les en morceaux.

2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Coupez les nonnettes en tranches. Imbibez-les avec le sirop à la clémentine. Répartissez-en la moitié dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation. Ajoutez le reste des nonnettes, les morceaux de clémentine, puis versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variantes Vous pouvez remplacer les nonnettes par des petits gâteaux fourrés à l'orange ou du pain d'épice moelleux.



Tiramisu à la pistache

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Cuisson **3 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 170 g de sucre
- 9 tranches de quatre-quarts
- 120 g de pistaches vertes
- 5 cl d'amaretto

1 Mettez dans une casserole 5 cl d'eau avec l'amaretto et 1 cuillerée à café de sucre et faites bouillir. Dans une poêle, faites griller les pistaches avec 1 cuillerée à soupe de sucre. Lorsqu'elles sont légèrement caramélisées, mettez-les dans une assiette et laissez-les refroidir. Passez-les 20 s au robot pour les réduire en poudre pas trop fine. Réservez 2 cuillerées à soupe pour décorer le dessus du tiramisu.

2 Battez le reste de sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation. Ajoutez les pistaches grillées.

4 Imbibez les tranches de quatre-quarts dans le sirop à l'amaretto. Répartissez-en la moitié dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation à la pistache, ajoutez le reste des tranches de quatre-quarts, puis le reste de la préparation à la pistache. Parsemez les 2 cuillerées de pistaches. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variantes Remplacez les pistaches par des noisettes ou des amandes.

Tiramisu aux courgettes et aux tomates séchées

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **8 minutes**
Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 2 courgettes
- 6 quartiers de tomates séchées
- 4 à 5 tranches de pain grillé
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

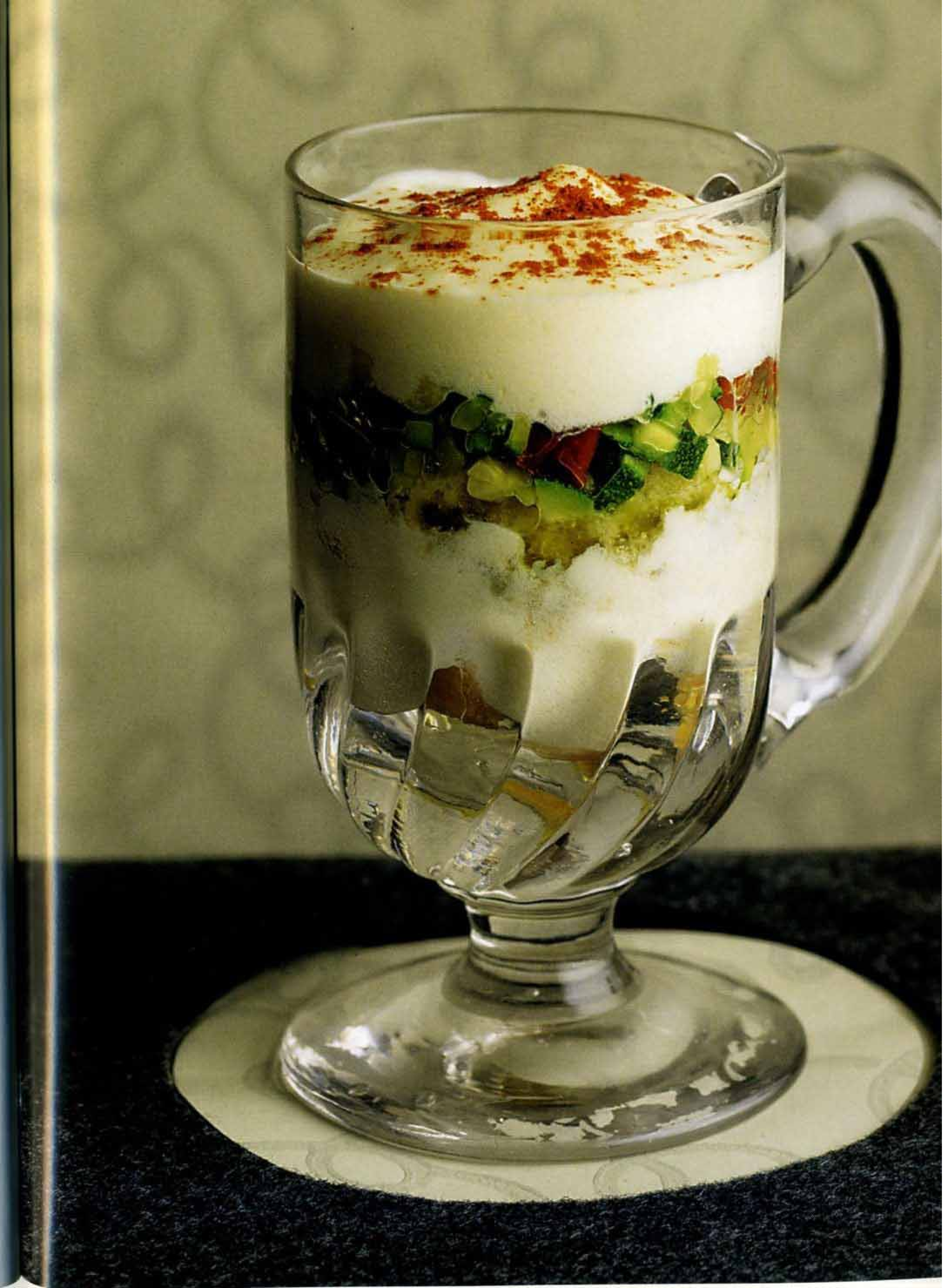
1 Taillez les courgettes en petits dés. Dans une poêle, faites-les revenir de 8 à 10 min dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Assaisonnez en sel et poivre. Ajoutez les tomates séchées coupées en petits morceaux et 10 cl d'eau 2 min avant la fin de cuisson.

2 Mélangez le mascarpone, la crème et les jaunes d'œufs dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Salez et poivrez.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans des verres. Répartissez dessus les tranches de pain grillé en morceaux. Ajoutez le mélange courgettes-tomates avec leur jus de cuisson pour imbiber le pain. Versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Remplacez 1 courgette par 1/2 aubergine et un peu de poivron pour réaliser un genre de ratatouille.



Tiramisu à la fougasse et aux olives

Pour **6 personnes** | Préparation **25 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 200 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 1 cuil. à soupe de tapenade
- 6 tranches de fougasse
- 1 gousse d'ail
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

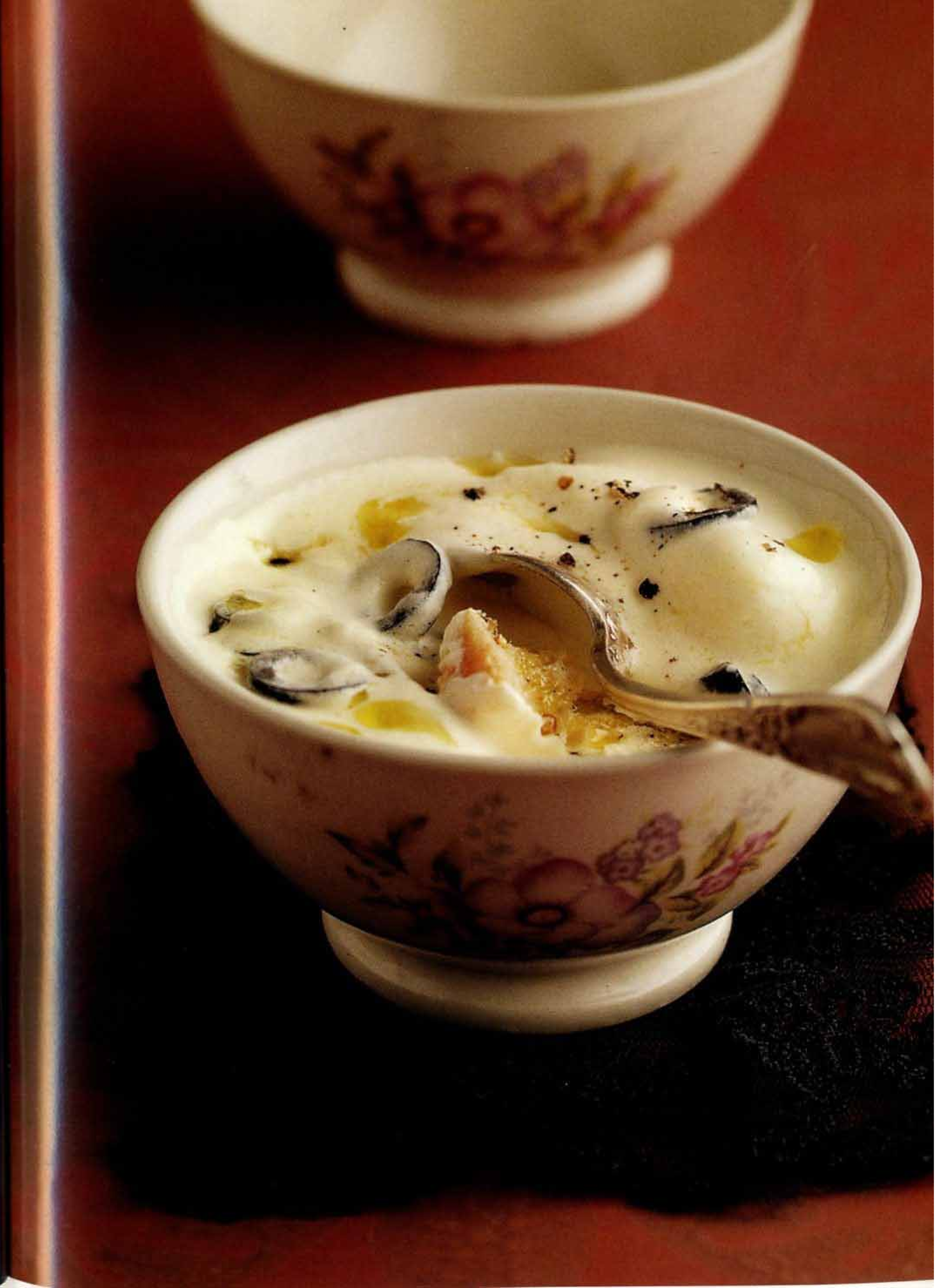
1 Arrosez les tranches de fougasse d'huile d'olive. Faites-les griller, puis frottez-les avec la gousse d'ail. Hachez les olives.

2 Mélangez le mascarpone, la crème et les jaunes d'œufs dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Salez et poivrez.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation. Ajoutez les olives hachées.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 coupelles. Ajoutez 1 tranche de fougasse à l'ail grillée dans chaque coupelle. Répartissez la tapenade, puis versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Faites un mélange d'olives vertes et d'olives noires.



Tiramisu à la truite fumée

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Réfrigération **3 heures**
Difficulté ★★★ | Coût €€€

- 170 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de truite fumée
- 2 cuil. à café d'œufs de truite
- 6 miniblinis
- Poivre

1 Mixez dans un robot les trois quarts de la truite fumée pendant 1 min.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez la truite fumée hachée.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 verres. Ajoutez 1 blini dans chaque verre. Répartissez le reste de truite fumée coupée en lanières, puis versez le reste de la préparation.

5 Décorez avec les œufs de truite. Réservez au moins 3 h au frais avant de déguster.

Variantes Plutôt que de hacher la truite fumée, vous pouvez la couper en petits morceaux. Remplacez les œufs de truite, un peu onéreux, par des œufs de lump.

Tiramisu au jambon fumé et au caramel de porto

Pour **6 personnes** | Préparation **25 minutes** | Cuisson **10 minutes**
Réfrigération **3 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 180 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 4 belles tranches de jambon fumé
- 3 tranches de pain de mie
- 15 cl de porto
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

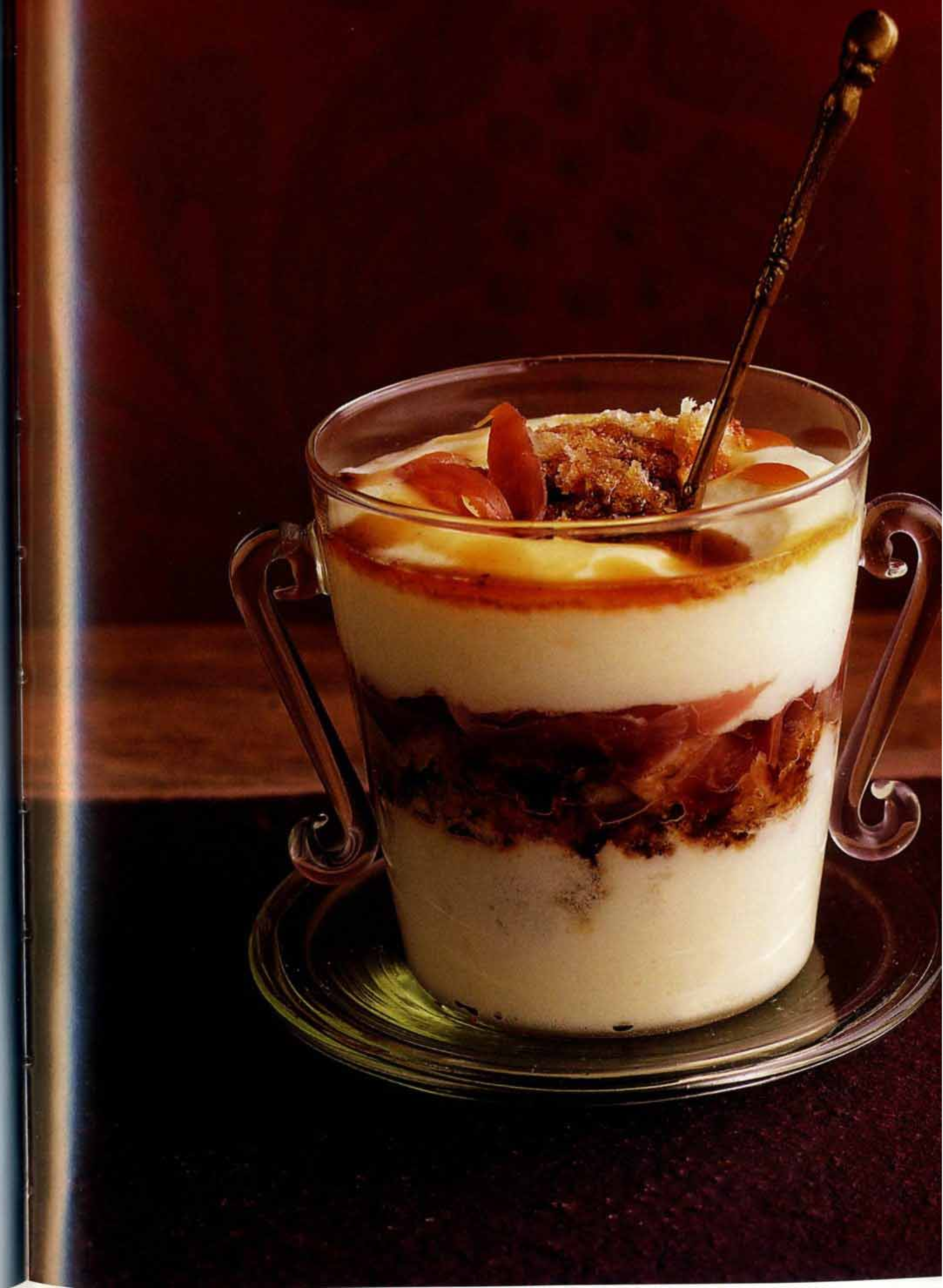
1 Faites réduire le porto à feu moyen pendant 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse. Ajoutez le beurre, mélangez et laissez refroidir. Coupez les tranches de jambon en morceaux.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 verres. Répartissez dessus le pain de mie en morceaux. Arrosez avec un peu de caramel de porto. Répartissez le jambon, puis versez le reste de la préparation et nappez avec le reste de caramel de porto. Réservez au moins 3 h au frais avant de déguster.

Variante Faites griller le jambon quelques secondes à la poêle pour un peu plus de croustillant.



Tiramisu au crabe épicé

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 160 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 120 g de chair de crabe
- 3 tranches de pain de mie
- Le jus de 1 citron
- 1 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à café de curry
- Sel, poivre

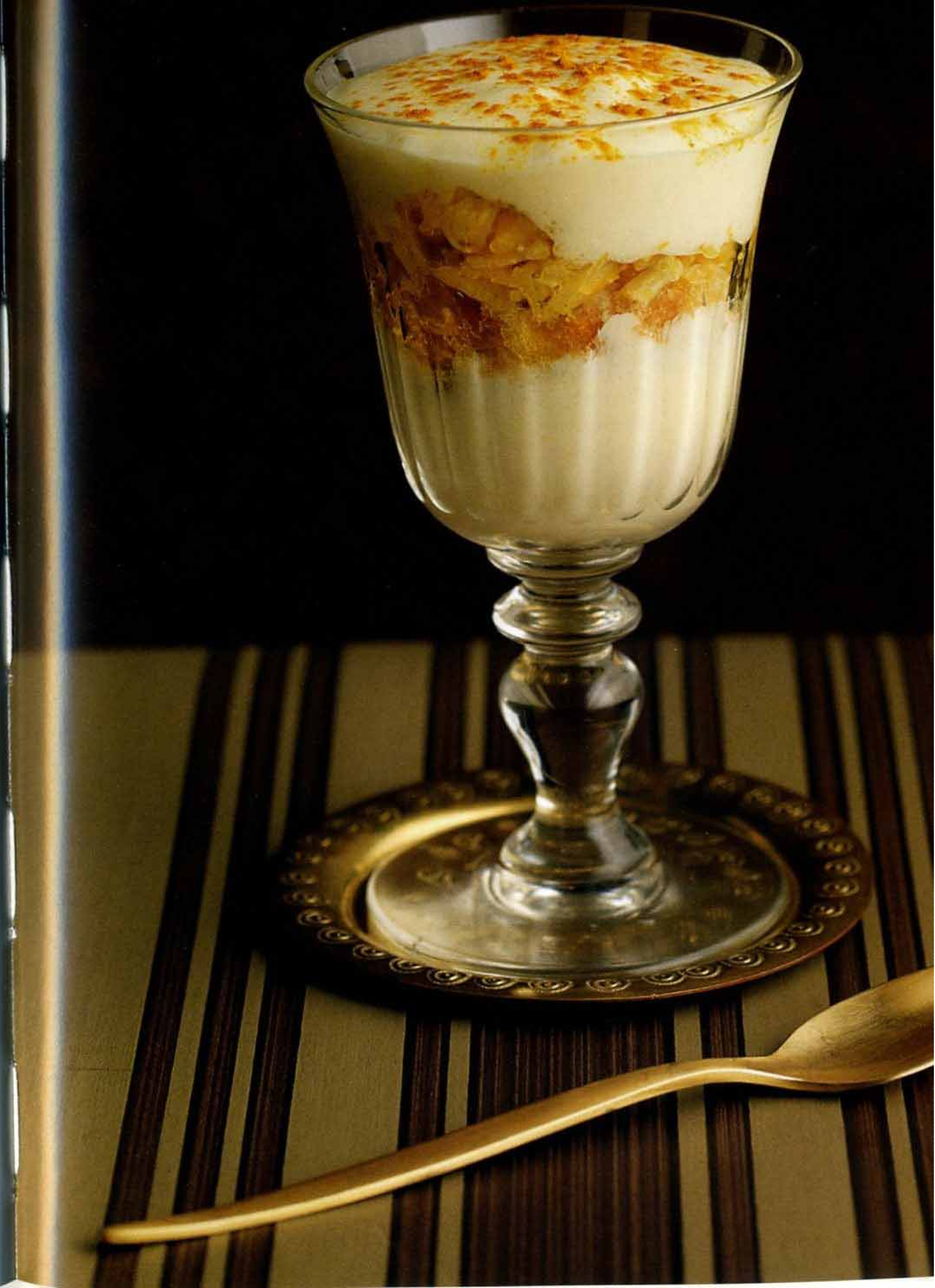
1 Émiettez la chair de crabe. Mélangez-la dans un bol avec 1/2 cuillerée à café de curry, la mayonnaise et le jus de citron.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 verres. Émiettez dessus le pain de mie, ajoutez la chair de crabe épicée. Versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster. Saupoudrez avec le reste de curry au moment de servir.

Variante Ajoutez avec le crabe des dés de légumes croquants, comme de la carotte ou de la courgette, juste plongés 30 s dans de l'eau bouillante.



Tiramisu au chutney de tomates et au sirop de balsamique

Pour **6 personnes** | Préparation **25 minutes** | Cuisson **20 minutes**
Réfrigération **3 heures**
Difficulté ★★ | Coût €€€

- 200 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 1 noix de beurre
- 3 tomates
- 2 échalotes
- 6 tranches de pain aux noix
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1 Plongez les tomates 20 s dans de l'eau bouillante. Retirez la peau, coupez-les en quartiers, retirez les pépins, puis hachez-les grossièrement. Faites fondre les échalotes émincées dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, le sucre et le vinaigre de vin. Laissez cuire 20 min à feu doux pour obtenir un chutney. Laissez refroidir. Faites réduire le vinaigre balsamique dans une casserole, jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse. Ajoutez le beurre, fouettez et laissez refroidir.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 verres. Répartissez dessus les tranches de pain aux noix et le chutney, puis versez le reste de la préparation. Réservez au moins 3 h au frais avant de déguster. Nappez de sirop au balsamique au moment de servir.

Variante Remplacez le chutney de tomates par du chutney de mangues.

Tiramisu au poulet à l'indienne

Pour **6 personnes** | Préparation **30 minutes** | Cuisson **15 minutes**
Réfrigération **3 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

- 200 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 3 blancs de poulet
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment vert
- 2 pains indiens naan
- 2 cuil. à café de curry
- 1 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1 Dans une poêle, faites fondre le piment, l'oignon et l'ail hachés dans l'huile d'olive. Ajoutez les blancs de poulet coupés en petits morceaux, laissez-les dorer. Ajoutez le miel et 1 cuillerée de curry, laissez caraméliser, puis ajoutez 1/2 verre d'eau. Salez et faites cuire 10 min à feu doux. Laissez refroidir.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Versez la moitié de la préparation dans 6 verres. Répartissez dessus le pain en morceaux et le poulet, puis versez le reste de la préparation. Saupoudrez de curry. Réservez au moins 3 h au frais avant de déguster.

Variante Remplacez les blancs de volaille par des morceaux de filet mignon de porc. Le temps de cuisson est le même.

Tiramisu à la crème d'avocat au pamplemousse

Pour **6 personnes** | Préparation **20 minutes** | Réfrigération **4 heures**
Difficulté ★★ | Coût €

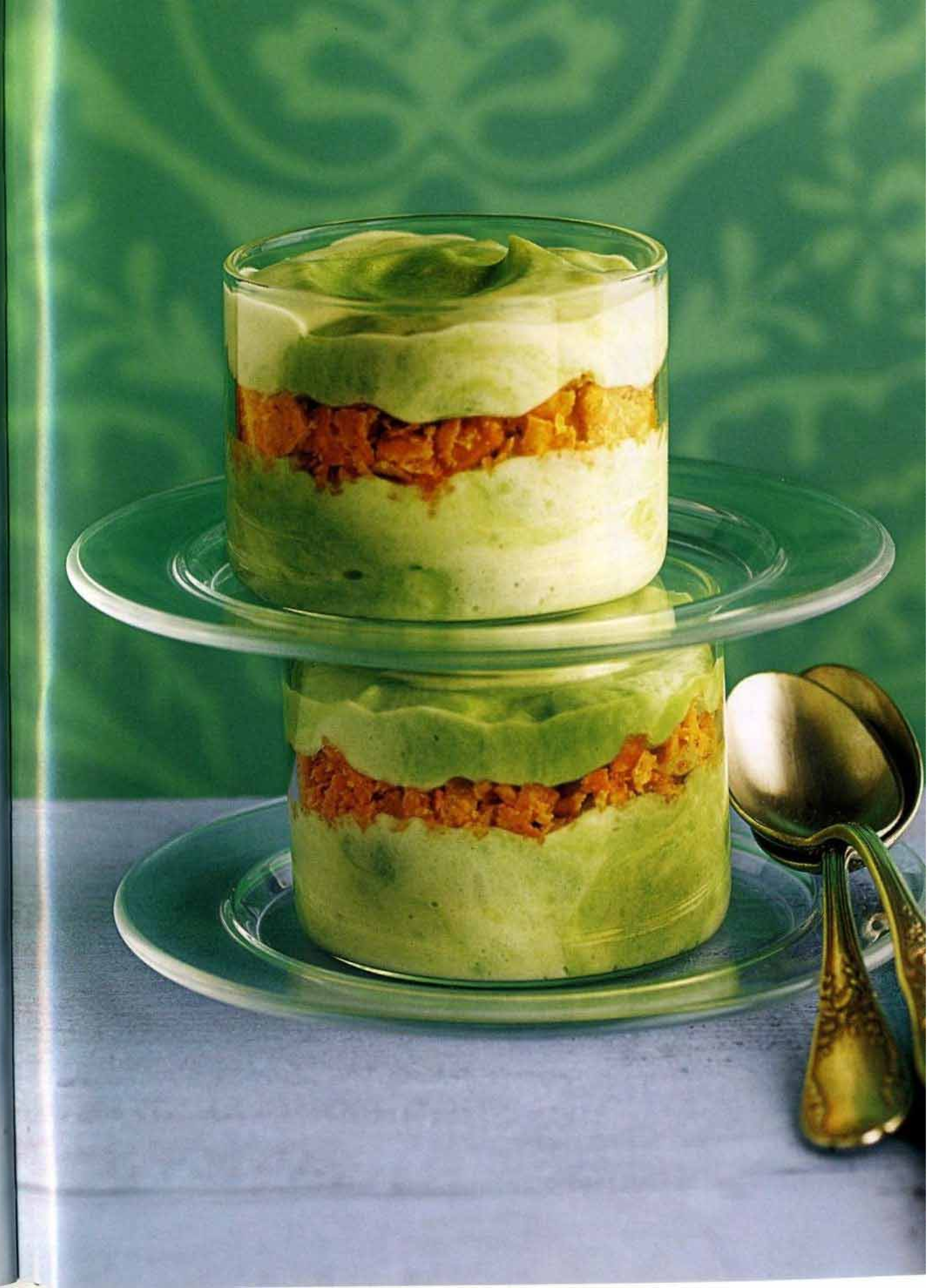
- 150 g de mascarpone
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 2 avocats bien mûrs
- 1 pamplemousse rose
- 100 g de chips tortillas
- 1/2 cuil. à café de piment en poudre
- Sel, poivre

1 Pelez le pamplemousse, prélevez les quartiers, coupez-les en morceaux en récupérant le jus. Épluchez les avocats, mixez-les avec le jus de pamplemousse. Salez et poivrez.

2 Mélangez le mascarpone, la crème, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre dans un grand bol. Fouettez au batteur électrique pendant 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation. Ajoutez le piment.

4 Réunissez les deux préparations sans les mélanger complètement, pour donner un effet marbré.

5 Versez la moitié de la préparation dans 6 coupelles. Répartissez dessus les tortillas, puis versez le reste de la préparation. Réservez au moins 4 h au frais avant de déguster.

Variante Pour plus de piquant, ajoutez une purée de piment rouge avec les tortillas.